Aromas e Boletos

Cultivo Sustentável de Cogumelos

Localização

Rua da Alegria, 15
2410-067 Leiria

Contactos

geral@boletosdeorum.pt
244 025 090 | 911 921 204
www.boletosdeorum.pt

Substrato de 18 kg inoculado com Pleurotus ostreatus

Substrato com aproximadamente **18 kg** pronto a produzir cogumelos Pleurotus ostreatus. O substrato produz cerca de **4 a 5 kg de cogumelos** na totalidade.

Resultado esperado do seu cultivo

- Produto 100% natural e sustentável
- Múltiplas colheitas (2-3 vezes)
- Cogumelos frescos em casa

Instruções de Cultivo

1. Deixar ficar o substrato no interior do saco verde até verificar pelos orifícios a cor da palha. Se não estiver branca, deixar ficar no saco por mais algum tempo sem humidade.

2. Caso a palha esteja branca, retirar do saco verde e colocar o substrato num local com luz natural (sem incidir a luz direta do sol) e humidade entre **70 a 75%**.

   Verão: local fresco

   Inverno: local ameno

3. Pulverizar o substrato diariamente, **2 vezes ao dia**, provocando uma névoa de humidade e não colocar água diretamente nos orifícios.

4. Após a palha ficar branca, os primeiros cogumelos irão aparecer ao fim de **5 a 7 dias**. O início da produção dá-se com o aparecimento de primórdios (pequenos pontos) e os cogumelos desenvolvem-se durante 4 dias.

5. Durante o desenvolvimento dos cogumelos, estes irão libertar esporos deixando tudo branco à sua volta (semelhante a farinha). Nesta fase deve continuar a pulverizar, mas **não por cima dos cogumelos**.

6. Os cogumelos estão prontos a colher quando as pétalas ainda não começaram a enrolar para cima. O saco poderá dar mais **2 ou 3 vezes**, em intervalos de 2 a 3 semanas. A primeira colheita é a mais abundante.

7. Após a primeira frutificação, pode abrir mais orifícios nas traseiras do substrato e tapar os que já frutificaram com fita cola (Na última frutificação retirar todas as fitas coladas). Deve continuar com a humidificação todos os dias.

8

O substrato gasto poderá ser usado como **fertilizante nos jardins ou hortas** e a bolsa de plástico deverá ser reciclada, no ecoponto amarelo.

Dicas Importantes para o Sucesso

- Mantenha a humidade constante mas evite encharcamento
- A temperatura ideal é entre 15-25°C
- Evite correntes de ar diretas
- Colha os cogumelos quando ainda estão firmes